

La Carte d'Automne

Pour débiter

Caviar d'Aquitaine, Blinis Maison et Crème - 30gr 105€, 50gr 135€, 100gr 240€,

❧

L'Escalope de Foie gras Poêlée, Raisins Ajo Blanco, 48€

❧

*Les Langoustines juste saisies, Lard Cul Noir du Père Dufour,
Blettes, Jus de Volaille, Écume des Carapaces, 64€*

❧

Les Cèpes en deux services :

En Ravioles, Émulsion de Nos Sous-Bois

En Crudité, Crème de Comté, 46€

❧

L'Intemporel Pâté en Croûte Saint Martin, 44€

Pour Suivre

*La Lotte Grillée, Beurre blanc au Caviar de Neuvic,
Tartare fraîcheur aux Agrumes, 71€*

❧

La Classique Lamproie à la Bordelaise, 71€

❧

Le Filet de Bœuf du Limousin, Vinaigrette d'Anchois, Pomme Anna Minute, 71€

❧

Le Pithiviers selon l'Inspiration du Chef

Un plat à partager en duo pour la Gourmandise, (Selon arrivage), 139€

Pour Terminer

La Table des Fromages, Sélection Maison du Fromage, Institution depuis 1935, 29€

❧

L'Intemporel Soufflé à la Châtaigne, 22€

❧

Inspiration Poire Belle Hélène, Gavotte Vanille, 22€

❧

Les Tuiles Dentelle au Miel de Propriété,

Citron Vert fraîcheur, Gel de Kalamansi et Sorbet Fromage Blanc, 22€

❧

La Tarte Soufflé Minute Choco, Gruë et sa Glace Tonka, 22€

 **MICHELIN 2025**